

Gevulde oliebol

100% VOLKOREN

👑 VOLKOREN ARTISANAAL T150

RECEPTUUR

100 % Artisaan Volkoren..	10.000 gram
3 % Melkpoeder.....	300 gram
3 % Kristalsuiker.....	300 gram
2 % Citroenrasp.....	200 gram
5 % Roomboter	500 gram
2,1 % Zout.....	210 gram
5 % Ei.....	500 gram
7 % Gist (blok gist).....	700 gram
105 % Water.....	10.500 gram

VULLING

40 % Rozijnen.....	4.000 gram
10 % Appel stukjes.....	1.000 gram
Kaneel.....	iets

WERKWIJZE

- Gist oplossen in water.
- Voeg vervolgens Artisaan Volkoren en alle andere grondstoffen hier aan toe.
- Eerst het beslag ca. 4 minuten langzaam in planeetmenger draaien en hierna nog ca. 6 minuten op gematigde snelheid.
- Vulling er doordraaien.
- Beslagtemperatuur op 27,5°C.
- Laat het beslag ca. 25 minuten rijzen (90% volume vermeerdering).
- Dit beslag kan zowel handmatig als machinaal worden gedoseerd.
- Doseer ca. 75 gram beslag.
- Frituur 8 minuten op een temperatuur van ca. 170°C.
- Zorg ervoor dat het na het bakken goed wordt uitgewassen.

